

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



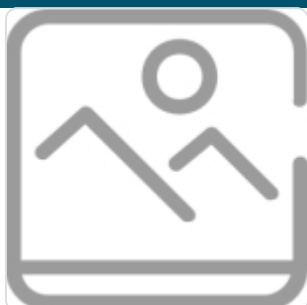
Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico Duplo Canelado 600mm Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	MS1170.220.005	Modelo:	FTEC T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FTEC T660

Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo com placa canelada de 600x510 mm, ideal para grelhar. Estrutura em inox. Perfeito para cozinhas profissionais.

Fry-top elétrico canelado — top Canelado — Principais Vantagens

Este queimador elétrico duplo é ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho superior e durabilidade. Concebido com uma placa canelada de elevada condutividade térmica, permite cozinhar de forma eficiente e uniforme uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, com o distintivo acabamento grelhado. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

A versatilidade deste equipamento de confeção permite adaptar-se a diversas necessidades culinárias, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com controlos de temperatura precisos, os utilizadores podem ajustar o calor para cada tipo de alimento, otimizando o processo de cozedura. Além disso, a gaveta coletora de molhos facilita a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e organizado.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, este fogão elétrico é uma solução robusta para a preparação de pratos que requerem grelhados rápidos e eficazes. A sua capacidade dupla permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, aumentando a produtividade durante os períodos de maior afluxo. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram precisão e eficiência na sua bancada de trabalho.

Seja para grelhar bifes suculentos, preparar sanduíches tostadas ou dar um toque especial a legumes, este equipamento adapta-se a qualquer ementa. A facilidade de uso e a segurança operacional, garantidas por indicadores luminosos, tornam-no adequado para equipas com diferentes níveis de experiência, agilizando o serviço e mantendo a qualidade dos pratos servidos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Placa	Canelada, 600x510 mm, em aço especial
Potência	7.5 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	55 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Temperatura	Regulável

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma placa canelada em comparação com uma lisa?

Uma placa canelada permite que a gordura dos alimentos escorra facilmente, criando marcas de grelhado atraentes e conferindo um sabor mais autêntico aos pratos, ideal para carnes e vegetais.

2. Este fry-top é adequado para uso contínuo em ambientes de alta demanda?

Sim, com uma estrutura robusta em aço inoxidável e resistências blindadas, este equipamento foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e fiabilidade.

3. Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A superfície em aço inoxidável e a molheira de gaveta removível facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a limpeza após cada uso com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos.

4. É possível controlar a temperatura de cada placa de forma independente?

Sendo um fry-top duplo, sim, a temperatura é regulável, permitindo diferentes zonas de cozedura para otimizar o tempo e a qualidade de preparação dos alimentos.

5. Quais os requisitos elétricos para instalar este fry-top?

Este fry-top opera com uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, sendo essencial a sua ligação a uma tomada industrial adequada e protegida, de acordo com as normas de segurança.